

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE

MES: Abril 2022

COLEGIO: COLEGIO HOGAR NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Valoración
<p>Se alternará el pan blanco con el pan integral. Las ensaladas serán variadas y se servirán todos los días como entrante</p>				<p>1 Crema de legumbres (eco.) Tortilla de patata con AOVE con pisto Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Fruta</p>	<p>2 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Lácteos</p>	<p>3 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p>VE: 4134/989 GT: 44 GS: 1 HC: 124 AZ: 21 PROT: 28 SAL: 3</p>
<p>4 Crema de zanahoria Jamoncitos de pollo a la naranja con patatas a lo pobre Fruta de temporada y pan (*) 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p>5 Arroz al senyoret Tortilla de calabacín Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Verdura y Lácteos</p>	<p>6 Potaje de espinacas Pizza casera Fruta de temporada y pan (*) 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta</p>	<p>7 Coditos a la napolitana Lomo al ajillo con champiñones salteados Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos</p>	<p>8 Sopa minestrone con lluvia Chispas de merluza con cebolla y patatas al horno Yogur y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>9 1º Patatas 2º Huevos con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Fruta</p>	<p>10 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	<p>VE: 2829/677 GT: 16 GS: 3 HC: 100 AZ: 22 PROT: 32 SAL: 1</p>
<p>11 Hervido valenciano Albóndigas de calamar y merluza en salsa Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>12 Sopa de cocido Hamburguesa al horno con menestra de verduras salteadas Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Huevos con Arroz y Fruta</p>	<p>13 Arroz a la cubana Bacalao al horno con salsa de verduras Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>	<p>14 JUEVES SANTO</p>	<p>15 VIERNES SANTO</p>	<p>16 1º Arroz 2º Pescado con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Carne con Pasta y Lácteos</p>	<p>17 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Lácteos 1º Verdura 2º Pescado con Patatas y Lácteos</p>	<p>VE: 3241/775 GT: 28 GS: 6 HC: 92 AZ: 22 PROT: 40 SAL: 2</p>
<p>18 SEMANA SANTA- PASCUA</p>	<p>19 SEMANA SANTA-PASCUA</p>	<p>20 SEMANA SANTA- PASCUA</p>	<p>21 SEMANA SANTA- PASCUA</p>	<p>22 SEMANA SANTA- PASCUA</p>	<p>23 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Fruta 1º Arroz 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	<p>24 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>	<p>VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0</p>
<p>25 SAN VICENTE FERRER</p>	<p>26 Macarrones (integrales) con salsa de verduras Filete de merluza al horno con vinagreta de cítricos con zanahorias baby Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Carne con Legumbres y Lácteos</p>	<p>27 Patatas estofadas a la marinera Pechuga de pollo empanada con calabacín salteado Fruta de temporada y pan (*) 1º Verdura 2º Pescado con Arroz y Lácteos</p>	<p>28 Ensalada tropical con huevo duro Arroz al horno Fruta y yogur y pan (*) 1º Legumbres 2º Carne con Verdura y Fruta</p>	<p>29 MENU CLIMÁTICO Ratatouille Lentejas con arroz integral (eco.) Fruta de temporada y pan (*) 1º Pasta 2º Huevos con Verdura y Lácteos</p>	<p>30 1º Legumbres 2º Pescado con Verdura y Fruta 1º Verdura 2º Carne con Patatas y Lácteos</p>		<p>VE: 3112/744 GT: 20 GS: 4 HC: 108 AZ: 28 PROT: 32 SAL: 2</p>

(*) Recomendación cena (**) Recomendación comida // A partir de 18 meses